

113年度食藥署

加熱肉品輸銷紐西蘭管理規範

計畫名稱：113年度「輸出食品衛生安全管理制度精進與推動計畫」

(MOHW113-FDA-F-113-000351)

承辦單位：台灣優良食品發展協會



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

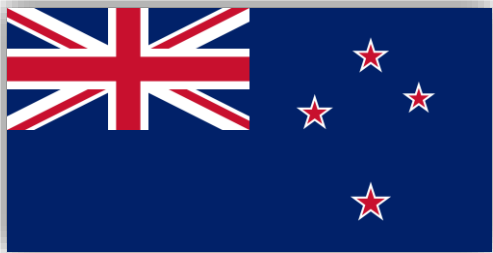
<http://www.fda.gov.tw/>

大綱

1

主管機關介紹

- 1.1. 初級產業部 (MPI)
- 1.2. 紐西蘭海關
- 1.3. 澳洲紐西蘭食品標準局



2

食品相關法規

- 食品相關法規 (A)
 - 2.1. 食品法規
 - 2.2. 食品標示
 - 2.3. 衛生標準
- 生物安全計畫 (B)
 - 2.4. 生物安全計畫
 - 2.5. 紐西蘭對肉類產品加工原料要求
 - 2.6. 生鮮肉及加工肉製品之檢疫標準
 - 2.7. 工廠訂立生物安全計畫重點

3

輸入流程

- 3.1 輸銷前準備
- 3.2 輸銷流程
- 3.3 參考資料與法規

第一部分 主管機關介紹

.....



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

食品相關主管機關

1.1 紐西蘭初級產業部 (Ministry of Primary Industries, MPI) : 制定、修正及執行食品法、食品安全相關政策、生物安全法及生物安全相關政策。針對輸入及輸出產品進行制定規範及控管，並與海關密切合作，預防任何可能危害到國民安全及經濟的事物入境。

1.2 紐西蘭海關 (New Zealand Customs Service) : 負責保護紐西蘭邊境的政府機關，其職責是確保所有進出紐西蘭的貨物能依照紐西蘭法律及法規為之。

1.3 澳洲紐西蘭食品標準局 (Food Standards Australia New Zealand, FSANZ) : 其職掌主要為制訂、變更及審查澳紐食品法規標準，並制訂符合產業之規格標準。此共同標準聯合管理有助於減少紐澳兩國之間產業符合性成本、食品貿易法規障礙。目的在於共同將科技能力提升至最大化，有助於兩國之產業與貿易發展。

Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua



Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua



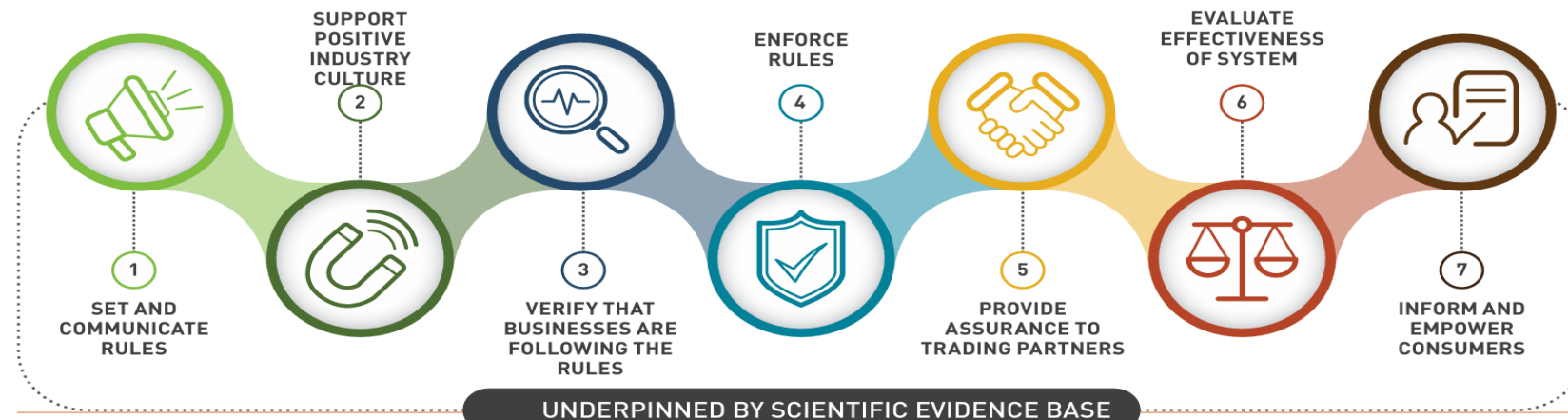
1.1. 初級產業部 (Ministry for Primary Industries, MPI)

組織架構目標

- **生物安全**：保護紐西蘭的經濟、環境與人類健康避免受害蟲與疾病所害。
- **食品安全**：保障消費者免受食品相關疾病危害;保護紐西蘭的聲譽,成為一個安全食品的生產國
- **政策與監管建議**：針對自然資源管理、動物福利、環境議題、提升生產力、貿易與雙邊關等政策，對政府提出建議。

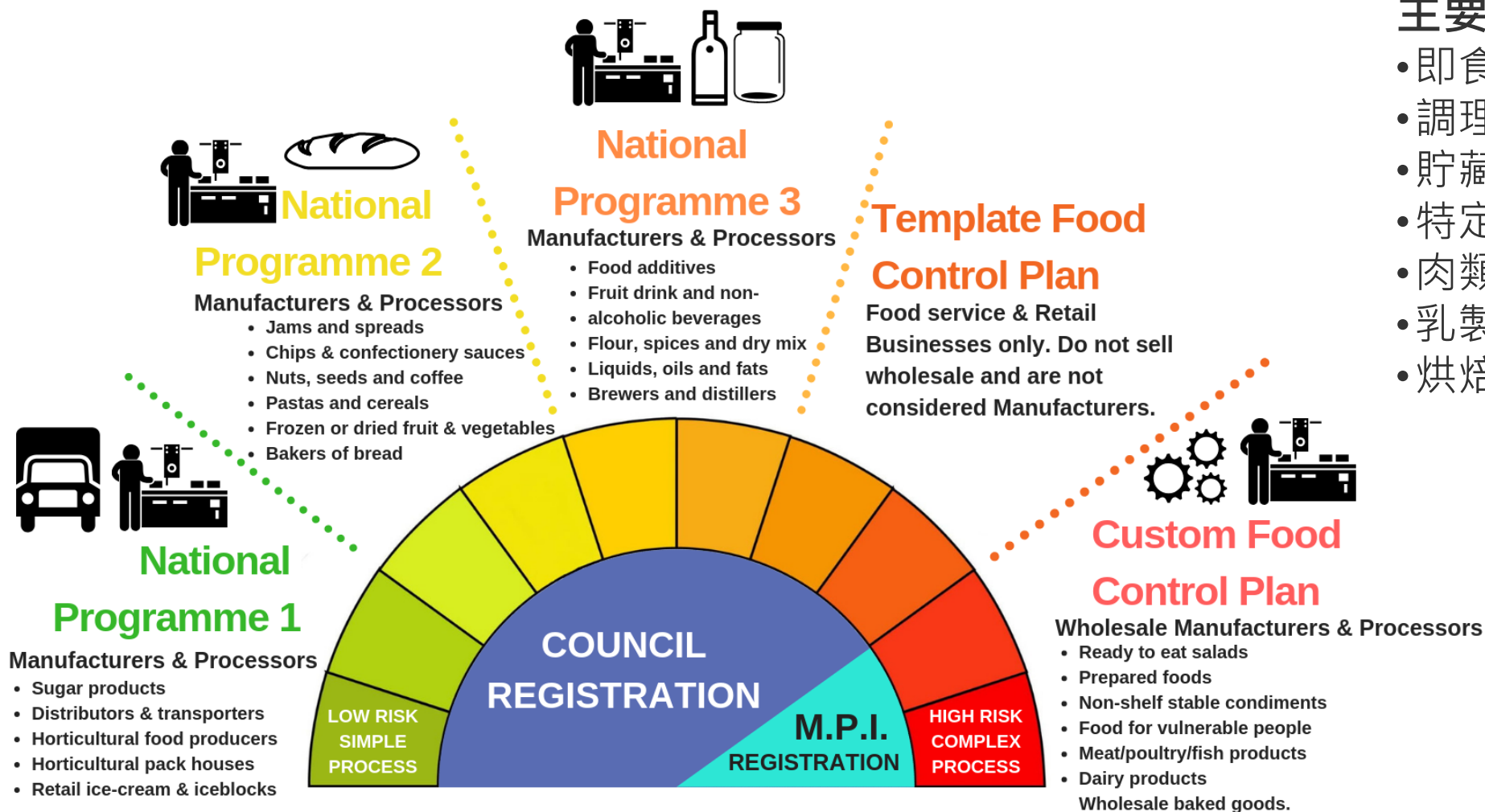
Strengthen our organisation to deliver A Strategy for New Zealand Food Safety

OUR FUNCTIONS ACROSS THE FOOD PROCESS



STRATEGY REFRESH 2022-2024

批發製造商和加工業者所生產之高風險類食品需受完備的海關檢查



主要項目包括：

- 即食沙拉
- 調理食品
- 貯藏貨架壽命不穩定的食品
- 特定敏感群體食品
- 肉類/家禽/魚類產品
- 乳製品
- 烘焙食品

1.1. 初級產業部 (Ministry of Primary Industries, MPI)

對進口食品之標準及輸入規定

- **紐西蘭初級產業部 (MPI)** 負責食品、農、林、漁、牧等大約 150 項法規之研擬與制訂，包括食品法、生物安全法、動物產品法、農藥及動物用藥法、動物福利法、酒類管理法、漁業法.....等，而各法規涵蓋了初級生產、初級加工、出口及國內銷售之食品生產鏈，以 2014 年制訂公告的食品法 (Food Act 2014) 為例，將初級生產納入管理。
- 1. 標準：[Australia New Zealand Food Standards Code](#)
- 2. 輸入規定：[Ministry for Primary Industries > Import > Importing food](#)
- 3. 進口衛生標準：[Ministry for Primary Industries > Legal > Compliance requirements > Import health standards \(IHS\)](#)

1.1. 初級產業部 (Ministry of Primary Industries, MPI)

動物產品法 ([Animal Products Act 1999](#)) :

- 目的在於管理動物性原料及產品對人類與動物健康的風險，確保產品符合預期目的，使其得以進入市場銷售，範圍包含所有**動物性產品**及**初級加工品**。

其他法規，包括：

- 生物安全法 ([Biosecurity Act 1993](#))
- 農業化學品、獸醫及藥品法 ([Agriculture Compounds and Veterinary Medicines Act 1997](#))
- 動物福利法 ([Animal Welfare 1999](#)) 等。

1.1. 初級產業部 (Ministry of Primary Industries, MPI)

控管進出口產品之主管機關權責

Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua



ABOUT MPI

CONSULTATIONS

NEWS

LOGIN

FOR INDIVIDUALS
MĀ TE TAKITAHĪ



FOR BUSINESSES
MĀ NGĀ PAKIHĪ



Search MPI



Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua

See the latest **food recalls**

Search for an **OMAR** for your country or market

Check what you **can and can't bring** to New Zealand

See a list of **safe food** to eat when **pregnant**

- 查詢最新食品召回事件
- 確認境外市場放行要求
- 檢查何種物品可或不可攜入紐西蘭
- 了解孕婦可食之安全食品



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

1.2 紐西蘭海關

- 負責保護紐西蘭邊境的政府機關
- 其職責是確保所有進出紐西蘭的貨物和人員，都能依照紐西蘭法律及法規為之。
- 其網站提供以下資訊：
 - [紐西蘭海關](#)
 - [進口程序規範](#)
 - [進口貨物\(個人\)](#)
 - [進口貨物\(商業\)](#)
 - [貨物抵達紐西蘭](#)
 - [免稅購物](#)
 - [違禁及限制物品](#)
 - [攜帶動物/寵物入境紐西蘭](#)



Import

Our economy relies on imported goods and commercial tourism from all corners of the globe.

Find out about the documentation, clearances and requirements you need when entering New Zealand, and how to make your entry as smooth as possible.

Start importing

Find out what you need to do to get Customs clearance for your imported items.

Import Prohibited and restricted imports

Some items are prohibited and can't be imported into New Zealand, and some require approval to import.

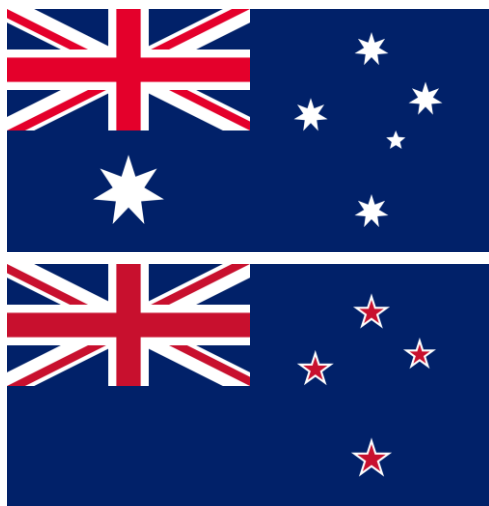
Import animals

Animals being imported into New Zealand need to be cleared through Customs first.

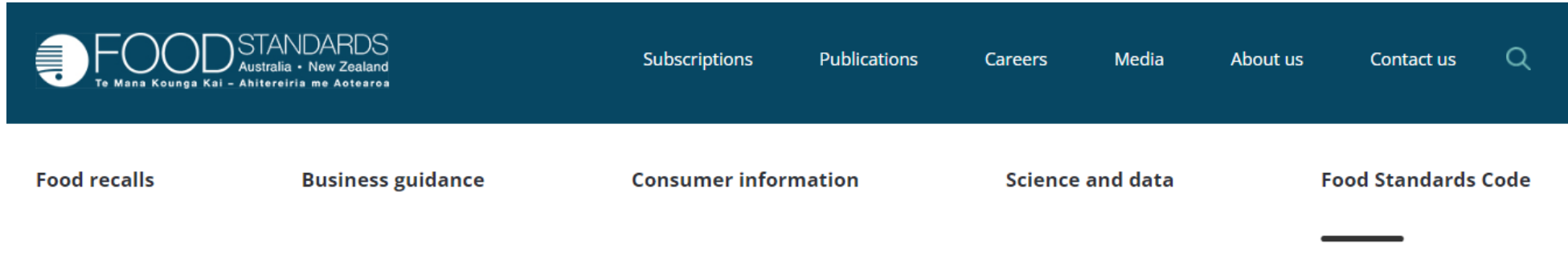
1.3 澳洲紐西蘭食品標準局

主管機關權責 (Food Standards Australia New Zealand, FSANZ)

- 由**澳大利亞及紐西蘭**食品部部長制定標準
- 設有**食品部長**論壇共同討論食品政策及指引
- 澳大利亞及紐西蘭間之食品共同標準
- 僅制定標準，無執法權力



1.3 澳洲紐西蘭食品標準局



Home > Food Standards Code > Food Standards Code legislation

← Food Standards Code

Food Standards Code legislation

About the Code

Public consultations

Applications

Proposals

Notification Circulars

Changing the code

Food Standards Code legislation

On this page

[Chapter 1: Introduction and standards that apply to all foods](#)

[Chapter 2: Food standards](#)

[Chapter 3: Food safety standards \(Australia only\)](#)

[Chapter 4: Primary production standards \(Australia only\)](#)

[Schedules](#)

(Food Standards Australia New Zealand, FSANZ)

第二部分 食品相關法規 (A)

.....



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

2.1. 食品法規

紐澳食品標準法典 (Australia New Zealand Food Standards Code)

- 第一章：食品一般標準
 - 法規架構 (Preliminary)
 - 食品標示與其他資訊 (Labelling and other information requirements)
 - 食品中添加或存在物質 (Substances added to or present in food)
 - 污染物及殘留物 (Contaminants and residues)
 - 上市前需入關許可之食品 (Foods requiring pre-market clearance)
 - 微生物限量及加工要求 (Microbiological limits and processing requirements)

2.1. 食品法規

紐澳食品標準法典 (Australia New Zealand Food Standards Code)

- 第一章：食品一般標準

Chapter 1: Introduction and standards that apply to all foods

Part 1.1 Preliminary

- [Standard 1.1.1 Structure of the Code and general provisions](#)
- [Standard 1.1.2 Definitions used throughout the Code](#)

Part 1.2 Labelling and other information requirements

- [Standard 1.2.1 Requirements to have labels or otherwise provide information](#)
- [Standard 1.2.2 Information requirements - food identification](#)
- [Standard 1.2.3 Information requirements - warning statements, advisory statements and declarations](#)
- [Standard 1.2.4 Information requirements - statement of ingredients](#)
- [Standard 1.2.5 Information requirements - date marking of food for sale](#)
- [Standard 1.2.6 Information requirements - directions for use and storage](#)
- [Standard 1.2.7 Nutrition, health and related claims](#)
- [Standard 1.2.8 Nutrition information requirements](#)
- [Standard 1.2.10 Information requirements - characterising ingredients and components of food](#)

Part 1.3 Substances added to or present in food

- [Standard 1.3.1 Food additives](#)
- [Standard 1.3.2 Vitamins and minerals](#)
- [Standard 1.3.3 Processing aids](#)

Part 1.4 Contaminants and residues

2.1. 食品法規

紐澳食品標準法典 (Australia New Zealand Food Standards Code)

- 第二章：食品標準

Chapter 2: Food Standards

Part 2.1 Cereals

- [Standard 2.1.1 Cereal and cereal products](#)

Part 2.2 Meat, eggs and fish

- [Standard 2.2.1 Meat and meat products](#)
- [Standard 2.2.2 Egg and egg products](#)
- [Standard 2.2.3 Fish and fish products](#)

Part 2.3 Fruit and vegetables

- [Standard 2.3.1 Fruit and vegetables](#)
- [Standard 2.3.2 Jam](#)

Part 2.4 Edible oils

- [Standard 2.4.1 Edible oils](#)
- [Standard 2.4.2 Edible oils spreads](#)

2.1. 食品法規

紐澳食品標準法典 (Australia New Zealand Food Standards Code)

- 相關標準
- 網頁擷取畫面

Schedules

- [Schedule 1 – RDIs and ESADDIs](#)
- [Schedule 2 – Units of measurement](#)
- [Schedule 3 – Identity and purity](#)
- [Schedule 4 – Nutrition, health and related claims](#)
- [Schedule 5 – Nutrient profiling scoring method](#)
- [Schedule 6 – Required elements of a systematic review](#)
- [Schedule 7 – Food additive class names \(for statement of ingredients\)](#)
- [Schedule 8 – Food additive names and code numbers \(for statement of ingredients\)](#)
- [Schedule 9 – Mandatory advisory statements](#)
- [Schedule 10 – Generic names of ingredients and conditions for their use](#)
- [Schedule 11 – Calculation of values for nutrition information panel](#)
- [Schedule 12 – Nutrition information panels](#)
- [Schedule 13 – Nutrition information required for food in small packages](#)
- [Schedule 14 – Technological purposes performed by substances used as food additives](#)
- [Schedule 15 – Substances that may be used as food additives](#)
- [Schedule 16 – Types of substances that may be used as food additives](#)
- [Schedule 17 – Vitamins and minerals](#)
- [Schedule 18 – Processing aids](#)
- [Schedule 19 – Maximum levels of contaminants and natural toxicants](#)
- [Schedule 20 – Maximum residue limits \[applies in Australia only\]](#)
- [Schedule 21 – Extraneous residue limits \[applies in Australia only\]](#)
- [Schedule 22 – Foods and classes of foods](#)
- [Schedule 23 – Prohibited plants and fungi](#)
- [Schedule 24 – Restricted plants and fungi](#)
- [Schedule 25 – Permitted novel foods](#)
- [Schedule 26 – Food produced using gene technology](#)
- [Schedule 27 – Microbiological limits for foods](#)
- [Schedule 28 – Formulated caffeinated beverages](#)
- [Schedule 29 – Special purpose foods](#)

2.1. 食品法規

紐西蘭法規

- 《食品法》 ([Food Act 2014](#))
 - 農藥最大殘留量 (Maximum Residue Levels for Agricultural Compounds)
 - 食品規範 (Food Regulations)
- 《生物安全法》 ([Biosecurity Act 1993](#))
 - 各類食品之進口衛生標準 (Import Health Standard, IHS)
 - 特定動物產品 (Specified Animal product)
 - 經第三國加工之動物源產品 (Animal Products that have Undergone Third Country Processing)
- 《動物產品法》 ([Animal Product Act 1999](#))
 - 污染物規格 (Contaminant Specifications)

2.2. 食品標示

紐西蘭食品標示

食品標示指引

- 使用英文書寫
- 須標示保存期限或最佳賞味期限
 - 如使用最佳賞味期限，必須使用「Best Before」，但必須提供最適切的保存方法資訊。
 - 如使用保存期限，必須使用「Use By」。若食品貯存超過這個時間，就有腐敗及食安風險。
- 日期的標示方式
 - 日，必須使用阿拉伯數字標示
 - 月，可使用阿拉伯數字標示或大小寫字母
 - 年，必須使用阿拉伯數字標示兩位數或四位數的西元年

03 Jun 2024
03 06 24

2.2. 食品標示

紐西蘭食品標示

- 產品名稱
 - 特定成分須使用法典內的產品名稱，例如加工肉製品、蜂蜜及嬰兒配方食品
- 生產批號
- 容（重）量，字體大於2 mm
- 地址，必須為紐西蘭或澳洲企業之地址（輸入商之地址）
- 保存條件，常溫貯存之食品免標示
- 成分（產品包裝總面積小於100 cm²之產品免標示）
- 營養標示（產品包裝總面積小於100 cm²之產品免標示）

2.2. 食品標示

紐西蘭食品標示

資料來源：Nestle Food Label

其他標示注意事項

- 過敏原

添加亞硫酸鹽	大豆	貝類	甲殼類	蛋	魚
含麩質之穀類	乳	花生	芝麻	堅果	羽扇豆

- 警語，字體大於3 mm

- 營養宣稱

- 檢具營養宣稱證明

- 經放射線處理之食品及原料和基因改造原料須清楚標示

- [Labelling information for consumers | Food Standards Australia New Zealand](#)

When label reading
use the 100g column

This shows the
energy (Kilojoules)
found in this food.

Sodium is a
component of salt.
Found in both processed
food and fresh food. Look
for less than 400mg
per 100g.

Fibre is not always
shown. Look for products
with the most fibre.

NUTRITION INFORMATION

Servings per package: 2
Serving Size 200 g

	Quantity per serving	Quantity per 100g
Energy	337 kJ	168 kJ
337 kJ	81 Cal	40 Cal
Protein	8.8 g	4.4 g
Fat	0.2 g	0.1 g
- Saturated Fat	0.2 g	0.1 g
Carbohydrates, total	10.4 g	5.2 g
- Sugar	10.4 g	4.8 g
Sodium		42 mg
Dietary Fibre		0.2 g

Total Fat

Look for less than
10g per 100g

Saturated Fat

Less is best

Sugar

Look for less than
10g per 100g

2.2. 食品標示

More information 其他資訊

- Food Standards Australia New Zealand – [Labelling poster – how to read food labels](#)
- **For food manufacturers** 提供食品製造業者規範訊息
- Food Standards Australia New Zealand – [Labelling](#)
- Ministry of Primary Industries – [Food and Drink Labelling Composition Requirements](#)
- Food Standards Australia New Zealand – [Nutrition Information Panel Calculator](#)

2.3. 衛生標準

食品中添加或存在物質 (Substances added to or present in food)

- 參閱 [Schedule 15](#) Substances that may be used as food additives

Table of permissions for food additives

食品添加物 國際編碼系 統(INS)	產品/產品中食品 添加物	最大允許量 (MPL) (mg/kg)	條件
8.2.1	Commercially sterile canned cured meat		
249 250	Nitrites (potassium and sodium salts)	50	

2.3. 衛生標準

農藥最大殘留量 (Maximum Residue Levels for Agricultural Compounds)

- 農藥最大殘留量，包含農藥及動物用藥殘留量限制。

Schedule 1: Maximum Residue Levels for Agricultural Compounds

NOTE: (*) indicates that the maximum residue level has been set at or about the limit of analytical quantification

添加物名稱	CAS編號	計算方式	食品類別	最大限量 (mg/kg)
Abamectin	71751-42-2	Sum of: Avermectin B1a and avermectin B1b	Avocados	0.02(*)
			Bulb onions	0.01
			Cattle fat	0.02
			Cattle kidney	0.01
			Cattle liver	0.02
			Cattle meat	0.01
			Deer fat	0.01
			Deer kidney	0.01
			Deer liver	0.02
			Deer meat	0.01
			Green onions	0.02
			Kiwifruit	0.02(*)
			Milk	0.003(*)
			Pome fruits	0.02(*)
			Sheep fat	0.05
			Sheep kidney	0.02
			Sheep liver	0.025
			Sheep meat	0.02

(*) 表示最大殘留量限制非常接近偵測極限

2.3. 衛生標準

農藥最大殘留量 (Maximum Residue Levels for Agricultural Compounds)

- 免訂農藥最大殘留量

Schedule 2: Agricultural Chemicals for which No Maximum Residue Level Applies

條件

Substance	Chemical Abstracts Service (CAS) #	Condition
1-aminocyclopropane-carboxylic acid (ACC)	n/a	When used as a plant growth regulator
1-Triacontanol	593-50-0	When used as a plant growth regulator on pasture
1,4-Dimethylnaphthalene	571-58-4	When used for maintenance of sprout inhibition in stored potatoes
9,10-Anthraquinone	84-65-1	Used as a bird repellent for grapes
Active ingredients that are foods or permitted food additives when the treated commodity at sale will be compliant with the Australia New Zealand Food Standards Code. Except where: The food is deemed a novel food as defined in section 1.1.2 of the Australia New Zealand Food Standards Code;	n/a	Used as an agricultural compound

2.3. 衛生標準

農藥最大殘留量 (Maximum Residue Levels for Agricultural Compounds)

- 免訂動物用藥最大殘留量

Schedule 3: Veterinary Medicines for which No Maximum Residue Level Applies

條件

Substance	Chemical Abstracts Service (CAS) #	Condition
Adenosine and its 5'-mono-, 5'-di-, and 5'-triphosphates	n/a	When used as a veterinary medicine
Adrenaline acid tartrate	51-42-3	When used topically in calves following disbudding, in lambs following tail docking, and in calves and lambs following castration
Alfalfa extract	84082-36-0	When used to aid in treatment or prevention of gastric ulceration in horses
Aniseed oil	8007-70-3	When used as a topical liniment on horses
Bismuth and its salts	7440-69-9	Oral use as a gastrointestinal antacid agent or intramammary use as a teat sealant
Bronopol	52-51-7	Used as an antimicrobial agent for farmed salmon and salmon eggs

2.3. 衛生標準

微生物限量 (Microbiological limits)

- 參閱 [Schedule 27](#) – Microbiological limits in food
- n =抽樣數， c =可接受結果為 $m \leq a \leq M$ 之樣品件數， m =可接受限量， M =最大安全限量

Microbiological limits in food

Column 1	Column 2 (n)	Column 3 (c)	Column 4 (m)	Column 5 (M)
Packaged cooked cured/salted meat				
Coagulase-positive staphylococci	5	1	10 ² /g	10 ³ /g
Salmonella	5	0	not detected in 25 g	
Packaged heat treated meat paste and packaged heat treated pâté				
Salmonella	5	0	not detected in 25 g	

2.3. 衛生標準

污染物及殘留物 (Contaminants and residues)

- 參閱 [Schedule 19](#) Maximum levels of contaminants and natural toxicants

Maximum levels of metal / non-metal contaminants		
Contaminant	Food	Maximum level (mg/kg)
Cadmium (Cd)	Meat of cattle, sheep and pig (excluding offal)	0.05
Lead (Pb)		0.1
Tin (Sn)	All canned food	250
Polychlorinated biphenyls, total	Mammalian fat Poultry fat	0.2

- 金屬污染物
- 非金屬污染物

第二部分 生物安全計畫(B)

.....



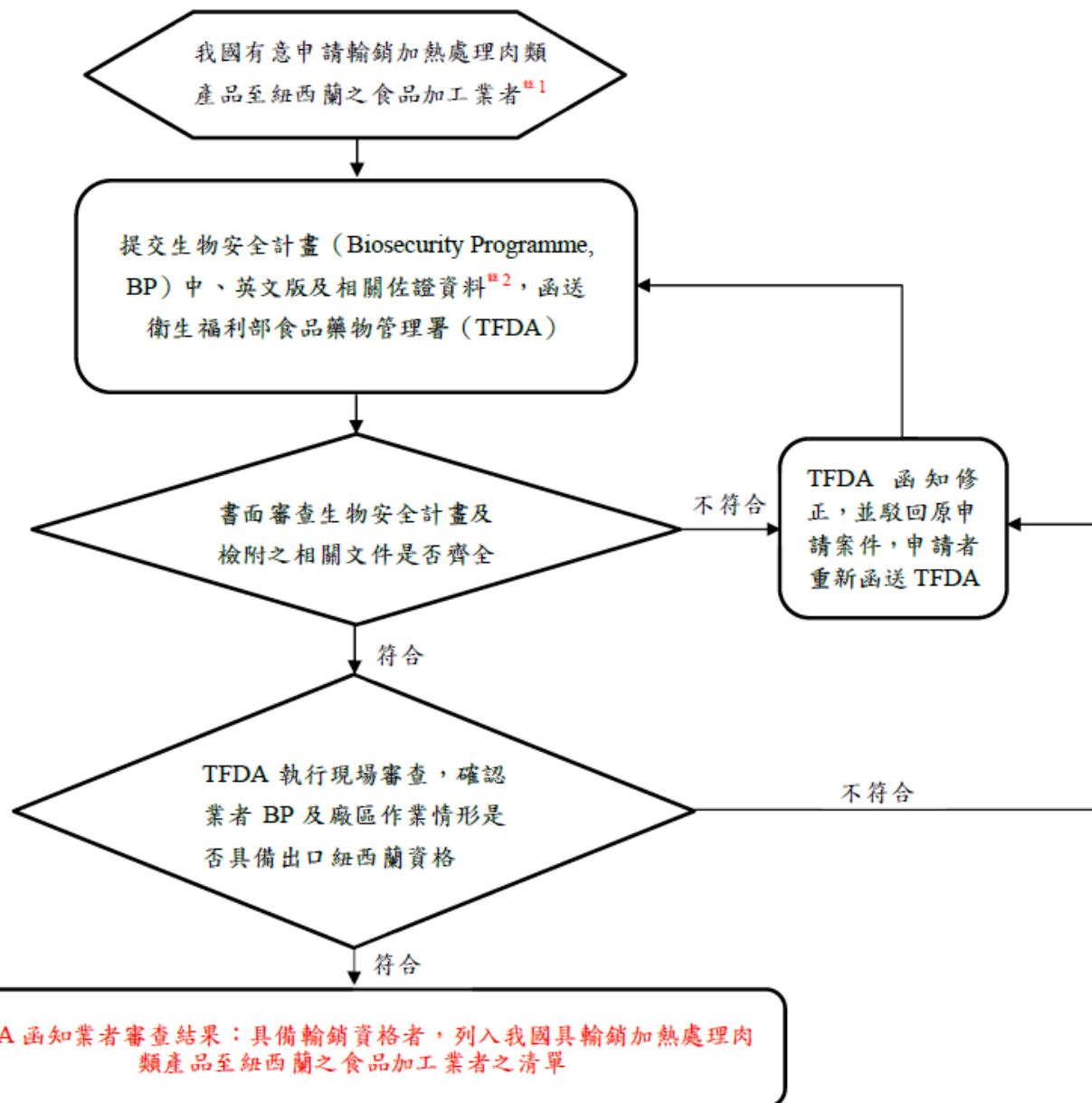
衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

我國食品加工業者申請列入我國具輸銷加熱處理肉類產品至紐西蘭清單之作業流程

1. **步驟一-註冊**：有意申請輸銷加熱處理肉類產品至紐西蘭之食品加工業者，須為我國肉品加工製造工廠；但輸入商 (importer) 或代理商 (registered agent) 註冊資格須為紐西蘭居民
2. **步驟二-確認是否能輸入及販售該食品**：輸出業者須準備中、英文版生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP) 及相關佐證 (檢疫證明)，並將其函送衛生福利部食品藥物管理署 (TFDA)，接受書面審查。
3. **步驟三-確認是否需要遵守其他規定並出具其他證明**：TFDA 執行現場審查確認業者BP及廠區作業情形是否具備出口紐西蘭資格 (TFDA函知不符合駁回原申請案件，則退回步驟二，申請者重新函送 TFDA)
4. **步驟四-確認食品符合要求**：業者若具備輸銷資格，列入我國具輸銷加熱處理肉類產品至紐西蘭之食品加工業者清單，食品保存方式必須能確保安全並適合食用、保存紀錄或有查閱紀錄的路徑。
5. **步驟五-完成輸入申報**：(取得海關入關許可、取得生物安全入關許可、需食品安全入關許可及通知需要進行食品安全入關)
6. **步驟六-提供相關資訊**：經過海關查核、抽樣及檢驗後，取得食品安全入關許可得以於對方國進行產品銷售

我國食品加工業者申請列入我國具輸銷加熱處理肉類產品至紐西蘭清單之作業流程



註：

1. 申請者須為我國肉品加工製造工廠。
2. 申請應檢附之相關文件：工廠登記證明文件英文版本、生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP) 中、英文版，及相關佐證資料。
3. 作業流程係業者欲申請列入具輸銷加熱處理肉類產品至紐西蘭之食品加工業者之清單。
4. 日後產品輸銷紐西蘭前，請向TFDA申請輸銷紐西蘭加熱處理肉類產品之加工衛生證明，並持該證明向農業部動植物防疫檢疫署 (APHIA) 換發輸出動物產品檢疫證明書。

輸銷紐西蘭動物源食品之生物安全計畫指引

- 食藥署官網首頁 > 業務專區 > 食品 > 外銷加工食品專區 > 08我國食品加工業者申請列入我國具輸銷加熱處理肉類產品至紐西蘭清單之作業流程
<http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=12512>
- 食品輸銷衛生安全整合管理平台(<http://fes.fda.gov.tw/index>) > 各國輸銷資訊 > 紐西蘭。

輸銷紐西蘭動物源食品之生物安全計畫指引

111.7.14 修正

110.9.2 發布

一、目的

為避免未經適當處理之動物源產品輸入至紐西蘭，而威脅到當地之生態及經濟，也確保輸銷至紐西蘭之動物源產品保持良好衛生安全狀態，紐西蘭初級產業部（Ministry of Primary Industries, MPI）要求於第三國加工之動物源產品生產國家，其主管機關應提交官方生物安全計畫（Official Biosecurity Programme, OBP），且輸銷動物源產品之食品業者亦應建立及實施生物安全計畫（Biosecurity Plan, BP）。

二、適用對象

- （一）衛生主管機關，係指衛生福利部食品藥物管理署（下稱食藥署）及地方政府衛生局。
- （二）輸銷動物源食品至紐西蘭之食品業者。



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

輸銷紐西蘭之加工（熱）肉品，須使用紐國核可原料肉品，經加工處理後輸銷紐西蘭

- 我國申請輸紐之加工（熱）肉品品項係含肉量高於5%之加熱豬肉與牛肉產品（如香腸、培根、火腿、肉丸等）
- 肉類原料來源限制：
 - － 豬肉來源可包括：豬肉原料限來自澳大利亞、加拿大、荷蘭、丹麥、法國、奧地利、芬蘭、西班牙、瑞典（目前暫停輸臺）、英國、紐西蘭或美國
 - － 牛肉來源可包括：牛肉原料限來自澳大利亞、加拿大、荷蘭、瑞典、立陶宛、日本、紐西蘭或美國
 - － 上述原料來源國應以紐西蘭最新核准清單為準
 - － 上述原料皆須符合第三國加工處理之動物產品輸入衛生標準（Import Health Standard: Animal Products that have Undergone Third Country Processing, THIRDCOP.GEN）
- 紐國僅接受原產自現已獲核可進口「發證國家」之本國肉類原料於臺處理後輸紐。
 - 舉例而言，輸紐加熱肉品所用第三國肉品原料僅得使用該國原產者，不得使用其他國家（如日本）輸第三國（如澳大利亞）後再輸臺之肉品，即便其他國家肉品已獲准輸紐與輸臺。

範例：生物安全計畫對豬肉類原料來源限制說明

WHAT YOU NEED TO DO

The tasks you need to complete.

Biosecurity requirements 生物安全計畫對豬肉原料來源國清單

You'll need to understand and comply with the biosecurity requirements for your product.

Check your product can be imported

You can only import certain types of pig meat or products from these approved countries:

- Australia
- Canada
- European Union
- Sonora State of Mexico
- United States of America (USA).

Check if there is an import health standard (IHS) for your type of pig meat or product from one of the approved countries.

[Search for the IHS for your type of pig meat product](#)

2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

- 目的：由我國主管機關提交並落實**官方生物安全計畫** (Official Biosecurity Programme, OBP) ，確保輸銷紐西蘭的動物源產品之食品業者應建立及執行**生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)** ，以及輸出至紐西蘭之**動物源產品**保持良好之衛生狀態。

Version
as at 23 December 2023



Biosecurity Act 1993

Public Act	1993 No 95
Date of assent	26 August 1993
Commencement	see section 1(2)

2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

規範書包含下列內容：

- Part 1. 須具備食品良好衛生規範準則
- Part 2. HACCP原則之食品安全管制系統
- Part 3. 良好操作規範
- Part 4. 製程管制
- Part 5. 產線區隔
- Part 6. 加工流程圖
- Part 7. 產品追蹤追溯系統
- Part 8. 食品防護及預防詐欺
- Part 9. 成品回收
- Part 10. 教育訓練

2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

Part 1. 須具備食品良好衛生規範準則 (Good hygiene practices, GHP)

有關生產食品的任何步驟所採用的措施和條件都需安全、且合適作為人食用，在生物安全計畫 (Biosecurity Programme)中也特別重視項目包括：

- 製程及品質管理
- 倉儲及運輸保持清潔
- 避免交叉污染，例如：
 - 控制水質 - 減少潛在危害（例如生物、化學、物理）；
 - 控制糞便污染 - 減少許多食因性病原菌污染之可能性，例如沙門氏菌、彎曲桿菌
 - 加強食品處理人員的嚴謹度及衛生習慣 - 預防食因性病原菌傳播
 - 清潔食品接觸表面 - 去除細菌污染物，包括食因性病原菌

- 建議：

- 以GHP要求為基準，建立內部規範
- 可提供通過食品安全驗證制度之證書佐證

2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

Part 2. HACCP原則之食品安全管制系統

- HACCP原則之食品安全管制系統

- 執行危害分析
- 決定重要管制點
- 建立管制界線
- 執行矯正措施
- 確認有效性
- 建立監控措施
- 文件紀錄

- 建議：

- 輸銷紐西蘭產品皆以HACCP原則管理執行，並且建立風險管理計畫 (Risk Management Programmes (RMPs))
- 依加工流程圖內所有步驟進行物理、化學及生物性危害分析，並條列所有潛在之危害
- 設立管制點、關鍵管制點、管制界線及矯正措施，並進行確效及記錄



HACCP

2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

Part 3.良好操作規範

良好操作規範 (Good Operating Practice, GOP) 是建立HACCP原則的基礎。



GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020, 2022*. Editorial corrections in 2011.

Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua



🏠 > Food business > Food safety codes and standards > Hazard Analysis and Critical Control Point

Hazard Analysis and Critical Control Point

A general introduction to the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and requirements.

2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

Part 4. 製程管制

- 製程管制

- 交叉污染風險產生變化之緊急應變方案

- ◆ 建立及處理生物性之交叉污染風險的方式

- 說明當面臨風險時之應變方案：當食品工廠採購之動物性原料意外受到微生物或病原菌污染時，食品工廠應採取之緊急應變措施。
 - 微生物常態監控：接觸表面、清潔設備、空氣中的顆粒
 - 人員作業：直接接觸或間接接觸食品處理人員的衛生習慣、作業過程意外噴濺的清潔

2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

- 建立及處理化學性之交叉污染風險的方式，例如：
 - 硬體設備：應建立系統化管理方式，防止或盡量減少有害化學品對食品的污染，例如：慎選清潔劑、使用食品級的設備潤滑劑、監控殺蟲劑和獸醫用藥（如抗生素）的化學殘留量。
 - 交叉汙染：防止食品、接觸表面和食品包裝材料污染被有毒清潔劑、消毒劑和殺蟲劑化學品汙染。
 - 食品添加物：以專業且明確方式識別、安全儲存和使用於加工程序。

2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

- 建立處理物理性之交叉污染風險的方式，例如：
 - 應建立系統性規劃，防止外來物質污染食品材料，例如個人物品，包括堅硬或尖銳物體，如：珠寶、玻璃、金屬碎片、骨頭、塑膠、木頭碎片等，可能會造成誤食後的傷害或窒息危險之物。
 - 製造和加工程序，提供適當預防策略，如進行設備維護和定期檢查。必要時，使用經過適當校準檢測或篩選設備靈敏度（例如金屬探測器、X射線探測器）。
 - 在發生破損（例如玻璃或塑膠容器破損）情況下，應制定人員應遵循之應變的程序。

2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

Part 5.產線區隔

- 產線區隔

- 確實區隔輸銷紐西蘭及非輸銷紐西蘭之動物源食品生產線。

- ◆ 建議：

- 區隔方式

- 使用時間區隔，同一作業場所優先生產輸銷紐西蘭之產品後才生產非輸銷紐西蘭之動物源食品。
 - 使用空間區隔，生產輸銷紐西蘭及非輸銷紐西蘭之動物源食品生產線完全獨立，生產設備互不共用。

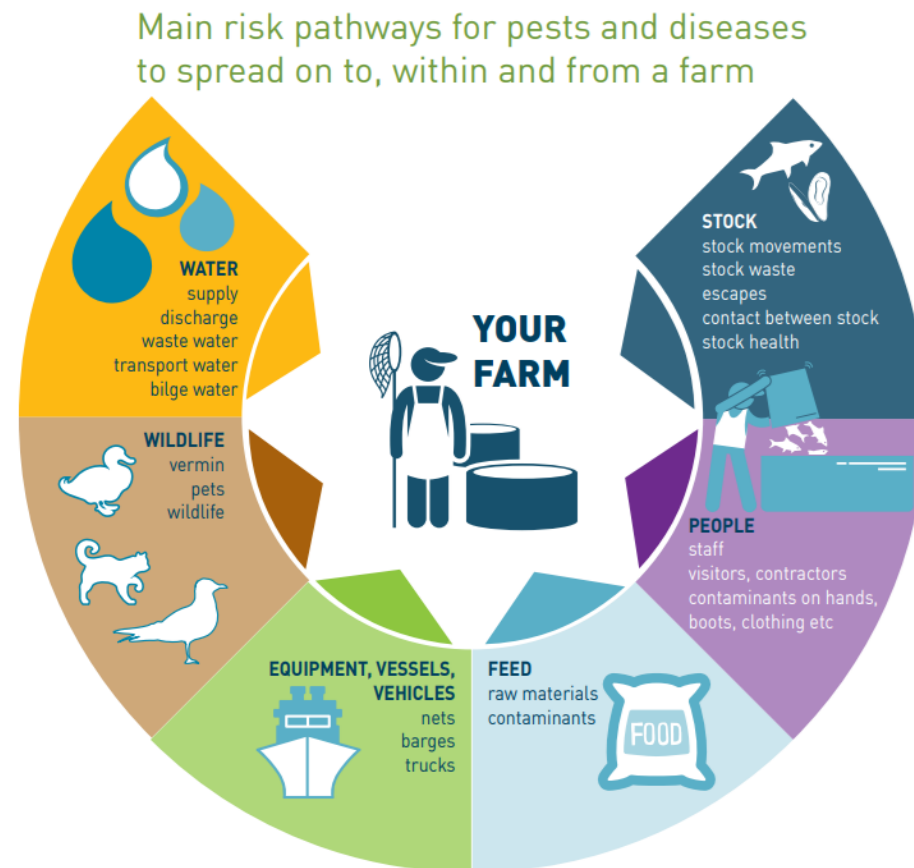
- 檢附採購紐西蘭核可之動物性原料證明

- 顯示動物性原料之原產地及採購數量。

2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

Part 6.加工流程圖

- 加工流程圖
 - 從原料驗收到成品運輸
- ◆ 確認內容
 - 說明所有輸銷紐西蘭之動物源產品皆有從原料驗收到成品運輸之加工流程圖
 - 檢附加工流程圖
 - 參考資料：紐西蘭對進口加工肉品要求之資訊



2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

確認屬於何種肉類加工者 (meat processor)

1. Primary meat processor 初級加工

- 屠宰業者：家畜及家禽類（包括鵝鵝或鴿鳥）
- 提供人類消費之食用動物，從活體哺乳動物或鳥類中去除、萃取或收集動物材料。

2. Secondary meat processor 次級加工

- 零售業者
- 肉類加工商品（例如培根、火腿、薩拉米香腸、香腸、午餐香腸）。生產業者必須遵守Food Act 2014。

3. Animal material depot：

- 經營肉品倉儲之中盤商

4. Dual operator butchers

- 經營加工且銷售零售分切肉品



2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

Part 7.產品追蹤追溯系統

- 產品追蹤追溯系統

- 紀錄保存5年
- 原材料及成品銷售紀錄
- 可追溯之加工流程

- ◆ 建議：

- 追蹤追溯方式

- 如ERP進銷存系統或紙本紀錄。

- 進出貨及生產流程紀錄之方式

- 紙本記錄進貨投料數量或使用電子條碼記錄原物料領用添加紀錄。

- 進出貨及生產紀錄表單或其他證明文件



2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

Part 8. 食品防護及預防詐欺

- 食品防護及預防詐欺

- 確保產品未受污染及攙假
- 建立食品防護及預防詐欺計畫

- ◆ 建議：

- 預防輸銷紐西蘭之產品遭調換之方法

- 使用可供辨識之獨特記號，如批號、文字、圖像等標記。

- 預防不符合輸銷紐西蘭要求之產品輸入之方法

- 使用不可修改之紀錄方式記錄生產過程、產品防偽標示或貨品使用封條等。



2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

Part 9.成品回收

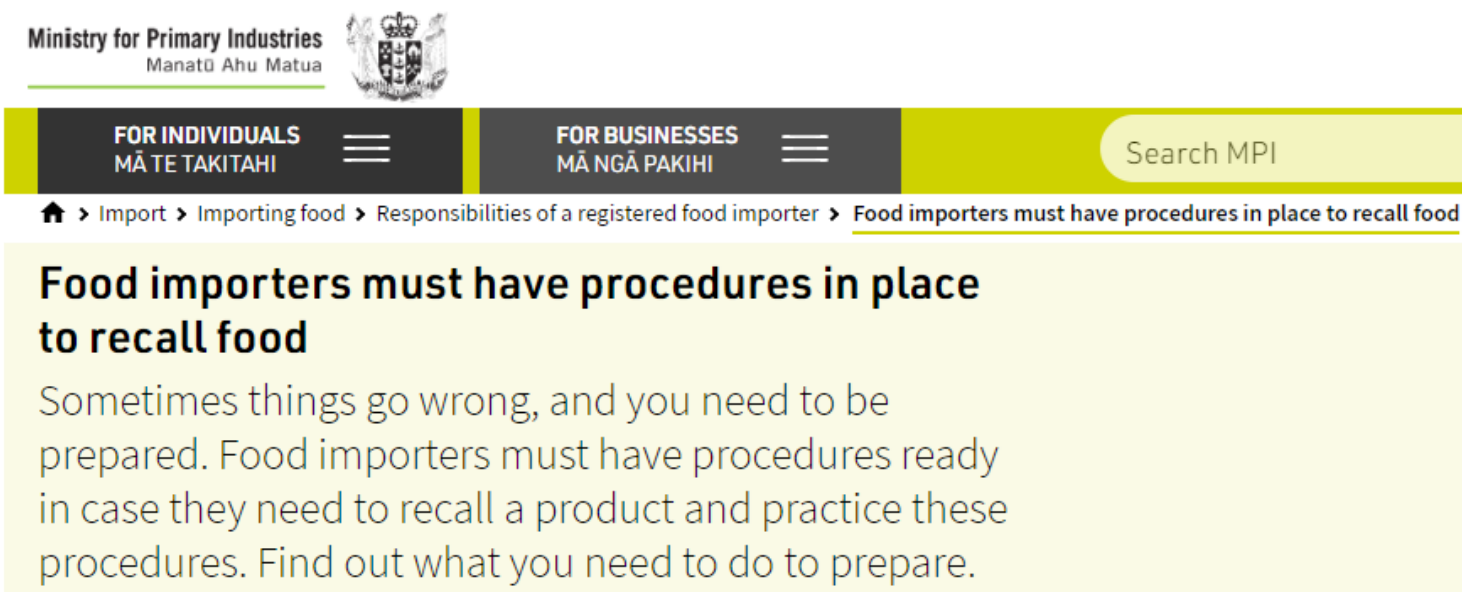
- 成品回收

- 建立產品回收通報程序及客訴之成品回收處理程序

- ◆ 建議：

- 產品回收之通報程序及通報對象

- 各回收層級之判斷
 - 各回收層級通報之對象
 - 各回收層級之產品回收時間限制



The screenshot shows the official website of the Ministry for Primary Industries (MPI) of New Zealand. The header includes the MPI logo and name in English and Māori. Navigation tabs are provided for 'FOR INDIVIDUALS' and 'FOR BUSINESSES'. A search bar is located on the right. The main content area displays a breadcrumb trail: 'Home > Import > Importing food > Responsibilities of a registered food importer > Food importers must have procedures in place to recall food'. Below this, the title 'Food importers must have procedures in place to recall food' is prominently displayed. The text explains that food importers must have recall procedures ready in case they need to recall a product and provides a link to find out what to do to prepare.

Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua

FOR INDIVIDUALS
MĀ TE TAKITĀHI

FOR BUSINESSES
MĀ NGĀ PAKIHI

Search MPI

Home > Import > Importing food > Responsibilities of a registered food importer > Food importers must have procedures in place to recall food

Food importers must have procedures in place to recall food

Sometimes things go wrong, and you need to be prepared. Food importers must have procedures ready in case they need to recall a product and practice these procedures. Find out what you need to do to prepare.

2.4. 生物安全計畫 (Biosecurity Programme, BP)

Part 10. 教育訓練

● 教育訓練

- 建立針對生物安全計畫之教育訓練計畫
- 對新進從業人員進行教育訓練
- 所有在職人員接受針對生物安全計畫之教育訓練

◆ 建議：

- 教育訓練內容大綱
- 公司員工人數及參與教育訓練人數一致
- 教育訓練相關證明文件
 - 簽到表、上課照片、課程講義、課後測驗成績等



2.5. 紐西蘭對肉類產品加工原料要求

依紐西蘭所定義之國際產品編號分類肉製品 Harmonised System (HS) Codes

- 紐西蘭所訂之HS code可在此網站進行查詢，[資料網址連結](#)。
- 紐西蘭對進口動物產品採用之 HS 代碼清單，主要分類：

HS Code	Commodity Description
0203	Meat of swine; fresh, chilled or frozen
0206	Edible offal of bovine animals, swine, sheep, goats, horses, asses, mules or hinnies; fresh, chilled or frozen
0209	Pig fat, free of lean meat, and poultry fat, not rendered or otherwise extracted, fresh chilled frozen, salted in brine, dried or smoked
0210	Meat and edible met offal; salted, in brine, dried or smoked; edible flours and meals of meat and meat offal
1602	Of swine: hams, shoulders and cuts thereof; preserved in airtight cans and jars

2.5. 紐西蘭對肉類產品加工原料要求

Tariff Finder-國際產品編號分類 HS Codes查詢畫面

[資料網址連結](#)

Which market?

Taiwan

 : In force  : Not In Force

If a market is not found, please visit the [agreements & relationships](#) trade page of the MFAT web site.

Product description, enter the HS Code or a keyword

0209

Enter an HS Code or one or more keywords that describe your product.

Q FIND

Search results

[Clear search](#)

We have found **2 tariffs** that match your criteria for **Importing, Taiwan, 0209**

02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL (2)

0209 Pig fat, free of lean meat, and poultry fat, not rendered or otherwise extracted, fresh, chilled, (2)
frozen, salted, in brine, dried or smoked:

020910 Of pigs (1)

> 0209.10.00 Of pigs

020990 Other (1)

2.6. Veterinary certificate : 檢疫證明

- 如已建立BP且取得食藥署確認之業者於生產輸紐產品前，須向食藥署申請並取得「加工衛生證明」，另須向防檢署所屬分署申請原料查核，並經防檢署派員確認所用肉類原料與相關文件符合後，始於「輸出動物產品檢疫證明書」上加註所用肉類原料來源國家簽發之檢疫證明書證號。

Officers or representatives.	
10. 發證日期 Date Issued	12. 印戳 Seal
11. 簽署官員 Name of Veterinary Officer	
簽名 Signature	

我國加熱牛肉輸紐檢疫證明書樣張與加熱豬肉輸紐檢疫證明書樣張，以食藥署及防檢署公告為主

範例

輸出動物產品檢疫證明書
VETERINARY CERTIFICATE
for EXPORT of ANIMALS PRODUCTS

證書號碼 Certificate No.
VP304T99999999

1. 申請人 Applicant	2. 收貨(件)人 Consignee		
3. 輸出國 Exporting Country TW	4. 目的地國家 Country of Delivery Destination NZ		
5. 檢疫日期 Date of Inspection	6. 輸出入 Exporter		
7. 貨物來源 Origin of the Products TAIWAN			
8. 貨物資訊 Description of Consignment			
項次 Item No.	貨物名稱 Description of Goods	數量 Quantity	淨重(KGM) Net Weight
	Retorted or canned beef products		
總申報數量 Total Quantity			

第三部分 輸入流程

.....



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

3.1. 輸銷前準備

適用對象

- 擬輸入食品至紐西蘭的紐西蘭居民
- 擬輸入食品至紐西蘭的他國公民或他國企業
- 紐西蘭食品輸入報關行或代理商

- 讓客戶盡速收到貨品
- 避免產品遭到銷毀或退回
- 避免收到罰款及判刑入獄

目的

3.1. 輸銷前準備

輸入商必須完成的所有手續



註冊



確認是否能輸入
及販售該食品



確認是否需要遵守其他
規定並出具其他證明



確認食品符合要求



食品保存方式必須能
確保安全並適合食用



保存紀錄或有
查閱紀錄的路徑

3.1. 輸銷前準備



1. 註冊

- 食品輸銷至紐西蘭前，須向紐西蘭政府註冊成為輸入商（ importer ）或透過已向紐西蘭政府註冊的代理商（ registered agent ）辦理註冊為輸入商之條件必須為紐西蘭居民

如何註冊

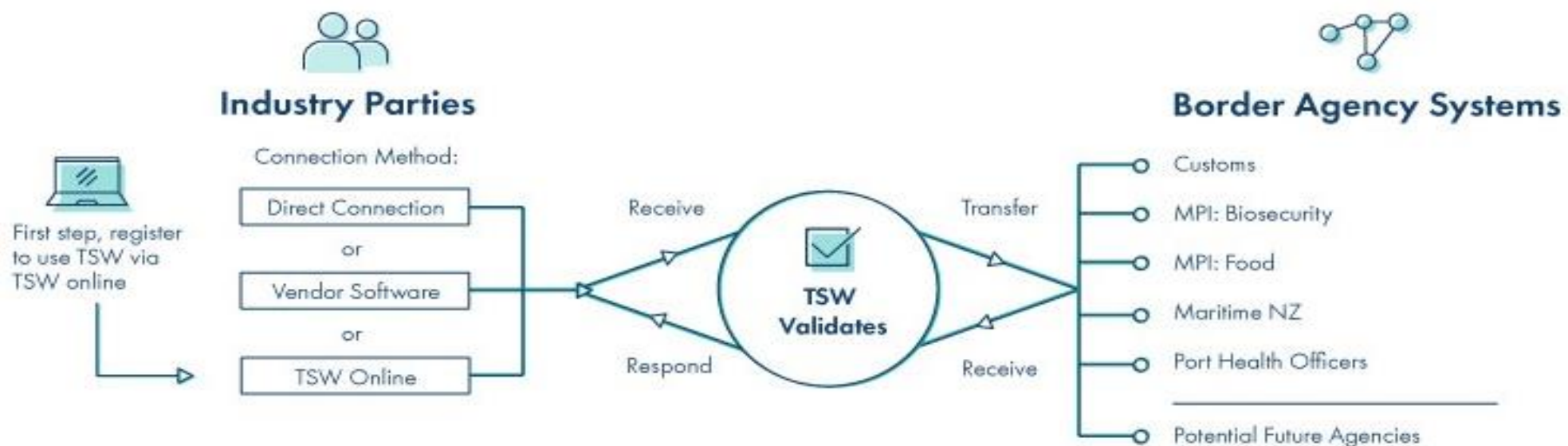
- 下載填寫申請表單，完成後寄送予紐西蘭海關：clientcodes@customs.govt.nz
- 註冊成為輸入商之流程方式參考初級產業部（ MPI ）[註冊成為輸入商](#)（ Registering as a food importer ）
- 初級產業部（ MPI ）會提醒輸入商每年須換證

3.1. 輸銷前準備



1. 註冊

- 貿易單一窗口（Trade Single Window, TSW）系統由紐西蘭海關與 MPI 管理。
- 輸入商、出口商、貨運代理、快遞、報關行、承運商和其他相關單位須向 TSW 提交電子訊息，以取得貨物進出紐西蘭的輸入關許可。
- TSW 將提交文件傳遞給海關、MPI 和其他相關邊境機構。



3.1. 輸銷前準備



- 註冊：
 - 必須已有註冊，或使用政府新註冊代理商，才能進口食品到紐西蘭。
 - 註冊的進口商必須是紐西蘭居民。
- 註冊目的：
 - 讓初級產業部 (MPI, Ministry for Primary Industries) 知道誰在進口食品，以及如何聯絡進口
 - 讓民眾知道誰在進口 (MPI 網站刊載了註冊進口商名冊)。
- 如何註冊：
 - 填寫並勾選TSW 《海關客戶申請表》，依照食品法規定成為進口商。
 - MPI 會提醒每年必須換證一次。確保收到通知，定期更新聯絡方式。
- 註冊費用：
 - 完成後，MPI 會寄送發票給註冊者

3.1. 輸銷前準備

紐西蘭MPI對貿易商及加工產品之要求及所收費用 Exporting processed food

紐西蘭對食品進口貿易商之要求 /Exporter responsibilities

- 食品進口貿易商有責任確保其銷售食品可安全食用，並符合所有適用之食品標準和法規要求。
- 必須遵守相關出口要求，如其產品不符合紐西蘭食品標準或被目的地國家拒絕入境，則也須向 [初級產業部](#) (MPI) 報告以保留正確紀錄。

紐西蘭MPI對輸入肉類產品收取收費用之用途和服務包括 /Fees and charges for exporting meat

- 處理進口貿易商註冊申請
- 制定海外市場進出口標準
- 註冊或修改風險管理計劃 Risk management programme (RMP)
- 允准使用電子認證 (Electronic certification, E-cert) 系統

Exporter registration fee

Activity type	Charge (excl GST)	Charge (incl GST)
Annual exporter registration fee	\$135	\$155.25



3.1. 輸銷前準備

Application Form: EC01 Individual Access to Animal Products E-cert

This form is for requesting new or amended access to **Animal Products E-cert for individuals**. The form can also be used for advising MPI of changes to user contact details.

Note:

1. You can only apply for E-cert access if your organisation has submitted an [E-cert organisation to be billed application form](#). If this has not already been done then please add this form to your request.
2. Send the completed application form by email to the E-cert Administrator: ecert.admin@mpi.govt.nz
3. If there are any changes to the details provided in this application after submission, please inform MPI.

Purpose of Applicant's Request

- A. Is the applicant new to E-cert? ☐ Yes - go to Section 1 (Applicant Details)
☐ No - go to B. (Applicant has an existing E-cert Account)

B. Applicant has an existing E-cert Account

Enter Applicant's E-cert Username here:
This is the User Name at the top of the E-cert home screen

I need to (tick ALL which apply):

- Amend personal details to this account – go to Section 1 (Applicant Details) ☐
- Add a premises/RMP/Exporter ID – go to Sections 2/3 (Billing org/permissions) ☐
- Applicant only needs to add Eligibility Submitter permission (skip to Section 6) ☐

1. Applicant Details

Applicant's Full legal name <i>First Names, then Last Name</i>	
Applicant's Location <i>AP E-cert applicants' workplace must be in NZ</i>	
Applicant's Phone number	
Applicant's Mobile number	
Applicant's Email <i>AP E-cert will use to this email to contact you</i>	
Organisation's Full legal name <i>Company name, including trading name</i>	
Organisation's Location	
Organisation's NZBN Number <i>New Zealand Business Number</i>	

電子認證 Individual Access to Animal Products E-cert

- AP E-cert 申請證明: 官方頒布之動物產品輸入證書
- 官網資訊

3.1. 輸銷前準備

2. 確認是否能輸入及販售該食品



- 確認擬輸銷食品是否含有禁止輸紐之物品或成分
 - － 紐西蘭海關所公布之禁止輸入物品資訊
- 至MPI網站查詢是否有擬輸紐食品之《輸入衛生標準》（ Import Health Standards, IHS ），若無該項食品之輸入衛生標準，則不能輸入。
- 《澳大利亞紐西蘭食品標準法典》（ Australia New Zealand Food Standard Code ）所列之禁止與管制輸入之植物與真菌類。
 - － 禁止輸入之植物與真菌
 - － 限制輸入之植物與真菌

3.1. 輸銷前準備

Import Health Standards

IMPORTING INTO NZ: HOW IT WORKS

Importing process

Access and trade into New Zealand

General importing requirements

Import health standards (IHSs)

Import risk analysis

Requesting a new import health standard

Equivalence decisions and reporting

Fees and charges for importing: general

Laboratory services for importers

BORDER CLEARANCE: AIRCRAFT, BOATS, ARRIVAL, AND CLEARANCE FACILITIES

HOUSEHOLD GOODS AND PERSONAL EFFECTS IMPORTING TO NZ

IMPORTING FOOD

Import health standards manage risk goods

Under the Biosecurity Act 1993, an import health standard (IHS) is required for importation into New Zealand of any biosecurity risk goods. Risk goods are any items that may constitute, harbour, or contain an organism that may cause unwanted harm to natural or physical resources, or to human health in New Zealand.

An IHS exists to reduce the biosecurity risks associated with bringing items into New Zealand, like:

- plants and plant products
- animals and animal products
- food
- biological products.

Other items that have import health standards include:

- imported sea or shipping containers
- vehicles
- tyres.

Transitional and containment facilities also have import health standards.



[Search all import health standards](#)



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

3.1. 輸銷前準備

🏠 > Import > Importing food > Importing meat

Importing meat

Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua



All food and food-related products for human consumption that are imported for sale must meet New Zealand standards and requirements. MPI's role is to help make sure imported meat (including beef, lamb, and game) and meat products are correctly labelled, safe to eat, and free from pests and harmful organisms.

WHAT YOU NEED TO KNOW

An overview of importing meat from start to finish.



WHAT YOU NEED TO DO

The tasks you need to complete.



GETTING YOUR IMPORT DOCUMENTATION

How you know you've met MPI requirements.



3.1. 輸銷前準備

Filter by title, keyword, or description

pork

Document type

All ↓

Published after

年 / 月 / 日

Published before

年 / 月 / 日

Filter by subject or market

--- choose a subject --- ↓

HEAT-AND-EAT MEALS CONTAINING ANIMAL PRODUCTS FROM AUSTRALIA - IMPORT HEALTH STANDARD

Download – PDF, 103 KB

HEAT-AND-EAT MEALS CONTAINING ANIMAL PRODUCTS FROM CANADA AND THE USA - IMPORT HEALTH STANDARD

Download – PDF, 186 KB

3.1. 輸銷前準備

Biosecurity requirements 生物安全要求

- 確保產品符合進口衛生標準 (Import health standard, IHS)
- 符合 IHS 的要求
- 取得進口許可證 (生物安全許可證)
- 必要時提供動物衛生證書和製造商聲明

3.1. 輸銷前準備

Food Act requirements 滿足食品法之要求

- 食品進口商須完成註冊
- 食品進口商註冊之一般要求，包括：產品的可溯性、食品安全和適合食用、記錄和召回資訊
- 澳洲與紐西蘭對食品標準規範，涵蓋範圍包括：產品標籤、成分和限制食品
- 涉及「嚴格規範性食品」和「加強規範性食品」的食品需安全許可
- 獲得食品安全清關許可
- 收取費用來自MPI 和其他機構所提供之服務

New Zealand Customs Service (NZ Customs) requirements 滿足海關之要求

- Product prohibitions and restrictions 嚴禁產品和各種限制
- Tariffs and permits 關稅和許可證
- Using a customs broker 使用報關行

3.1. 輸銷前準備



3. 確認是否需要遵守其他規定並出具其他證明

- 某些食品對**人體健康或紐西蘭環境與動植物風險**較高，須先取得MPI入關許可才能輸入。
- 輸入前應先上**MPI網站**查詢確認，此類許可稱為「入關許可」：
 - 針對動植物：需要有生物安全入關許可
 - 針對民眾健康：能需要食品安全入關許可
- 如無法提供正確證明或是進口食品不符規定，須將食品運回，不得進入紐西蘭，否則可能遭到銷毀。
- **生物安全**
 - 《**輸入衛生標準**》（ Import Health Standard, IHS ）所列之規定與檢查事項
- **食品安全**
 - 需要食品安全入關許可之食品稱為「**嚴格規範性食品**」（ Food of High Regulatory Interest ）或「**加強規範性食品**」（ Food of Increased Regulatory Interest ）。
 - **嚴格規範性食品**：乳製品、海鮮、肉製品、堅果、種子和水果及香料
 - **加強規範性食品**：冷凍莓果

3.1. 輸銷前準備



3. 確認是否需要遵守其他規定並出具其他證明

- 針對可輸紐之國家或區域「嚴格規範性食品」及「加強規範性食品」之食品類別，如有一定風險、於入關時須出示許可要求及須檢附之證明或條件。相關檢驗如，微生物：

食品類別	風險	入關許可要求 Import conditions and clearance requirements	可輸紐之國家或區域	檢附證明或條件
Importing fermented meat products, meat paste and pâté	NA	NA	澳洲	Not applicable
Importing fermented meat products, meat paste and pâté	金黃色葡萄球菌	Coagulase positive Staphylococci n = 5, c = 2, m = 100 cfu/g, M = 1000 cfu/g	其他國家	抽樣檢驗 Sampling and testing upon arrival in New Zealand.
	沙門氏菌	Salmonella n = 5, c = 0, M = Not detected in 25g		
	單核球增多性 李斯特菌	Listeria monocytogenes n = 5, c = 0, M = Not detected in 25 g		



3.1. 輸銷前準備



3. 確認是否需要遵守其他規定並出具其他證明

- 使用木質包裝之產品需參照《木製包裝材料》（ Wood Packaging Material from All Countries ）
- 所有貨物的木製包裝材料須：
 - － 無常見的病媒活體
 - － 無污染（如樹葉、泥土等）
 - － 由去皮的樹木製成
 - － 避免於包裝和 / 或運輸時，受常見的病媒活體入侵及污染
- 常見病媒依照《木製包裝材料》附錄3(a)所示，有不同的處理方式。
 - － 加熱處理 Heat treatment (HT)
 - － 薰蒸處理 Methyl bromide (MB)

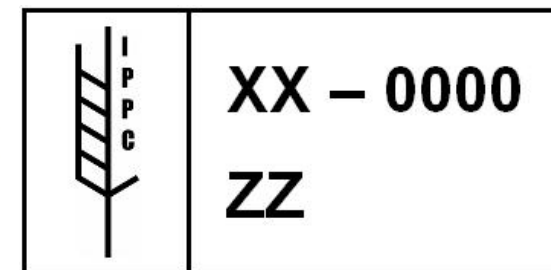
3.1. 輸銷前準備



3. 確認是否需要遵守其他規定並出具其他證明



- 木製包材規定及處理須依據聯合國糧食及農業組織（ Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO ）所訂定之 [ISPM 15](#) 方式辦理。
- 若有以下事項，則視為未經過處理之木製包裝
 - 包裝上缺少ISPM 15 標誌或標示不符合標準圖式
 - 未提供證書或不符合證書規定
 - 包裝上有樹皮且超過 [ISPM 15 附件1](#) 內所規定之容許量
- 若判斷為未經處理之木製包材，則需要
 - 依照ISPM 附件1之要求，在貨物抵達時對包裝進行處理。(若樹皮成分超過容許量，須去除樹皮。)
 - 貨物到達時由檢查員檢查



3.1. 輸銷前準備



4. 確認食品符合要求

- 符合我國食品安全規範
- 出具我國主管機關登記證明
 - － 工廠登記證
 - － 食品業者登錄字號
- 產品詳細資訊：化學、物理及微生物特性
 - － 以產品檢驗及原物料採購等相關資料證明
- 產品須符合《[澳大利亞紐西蘭食品標準法典](#)》之證明，其產品標籤須以英文列出所有成分

3.1. 輸銷前準備

5. 食品保存方式必須能確保安全並適合食用



- 保存方式

- 以正確溫度保存，並以正確方式控制溫度，例如冷凍肉品就必須維持冷凍。
- 不得被老鼠等有害生物污染
- 與可能污染食品之其他產品分開存放

- 確保以下事項

- 避免包裝受損
- 包裝作業須乾淨且安全
- 使用散裝貨櫃前必須消毒

- 建議方式：和貨運及倉儲廠商訂立合約要求上述重點、索取和檢查注意事項相關之書面資訊

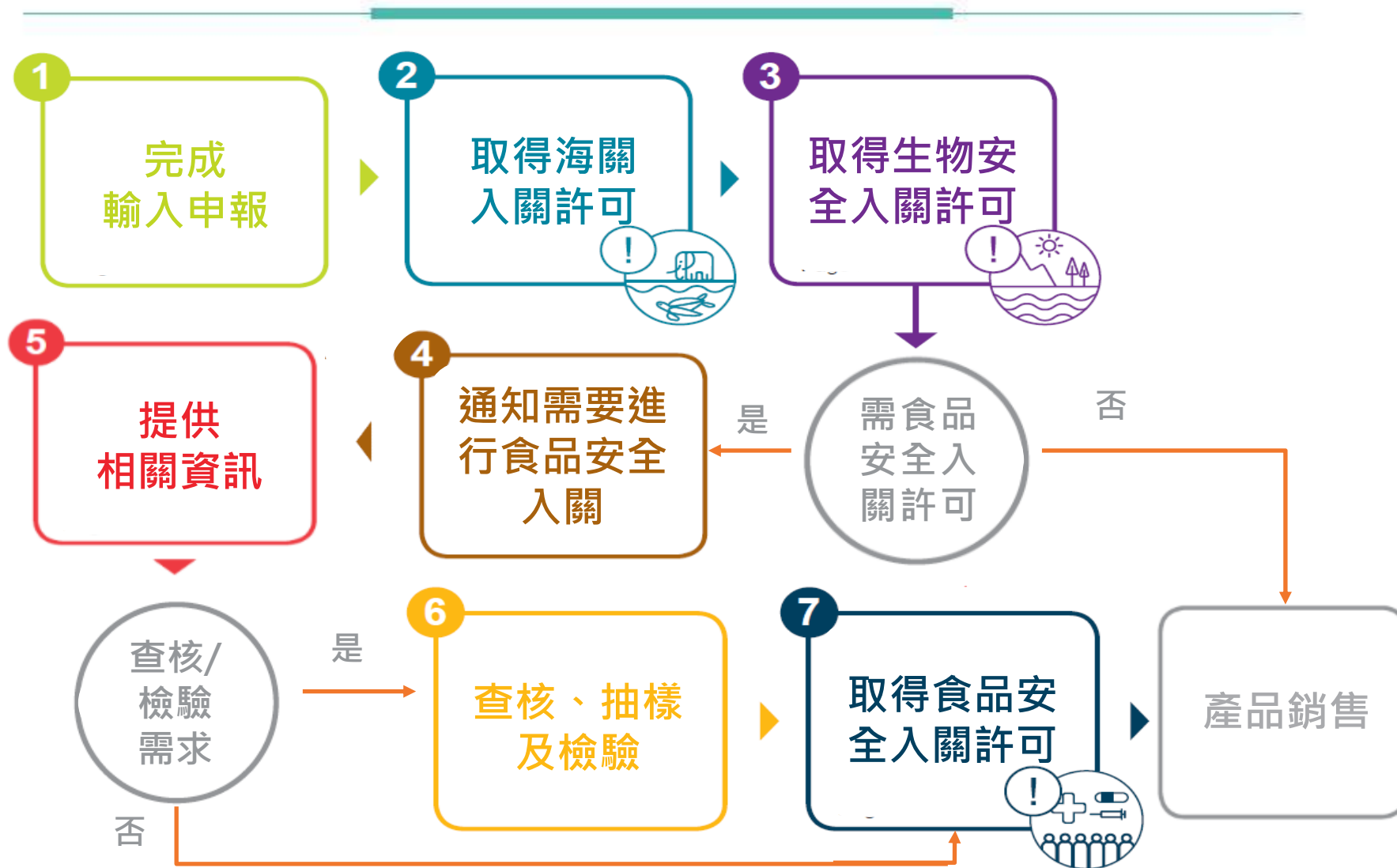
3.1. 輸銷前準備

6. 保存紀錄或有查閱紀錄的路徑



- 必須保存或能取得以下紀錄
 - 證明已使用**正確方式採購、運輸及貯存**這些食品，且確保其安全性及可食用性，得以繼續進口
 - 了解輸紐食品之**內容、來源與販售地點**，得以確保產品在**發生問題時能夠召回**
- 建議方式
 - 自行建置資料保存系統，或委託資訊公司保存，並與之簽署合約
 - 若委外辦理，影檢查所建置之系統；要求承包商以書面承諾保存所有必要紀錄
 - 自行測試是否能夠迅速取得資訊

3.2. 輸銷流程



3.2. 輸銷流程

完成輸入申報 (Import Entry) 及取得海關入關許可 (Customs Clearance)

- 所有輸入紐西蘭之食品需通過海關及生物安全清關
 - 可選擇透過報關行 (Customs broker) ，或
 - 使用TSW系統上完成輸入申報
(<https://www.tsw.govt.nz/prod/external/application/login/app.html>)
- 無牛肉聲明
 - 可能被認為含牛肉，但實際不含牛肉或牛肉含量少於5%，則於輸入申報時提交此聲明。可能需要無牛肉聲明之食品類別請參閱《輸入食品至紐西蘭》 (Importing food into New Zealand) 附件1。
- 貨品抵達紐西蘭後之20日內提交輸入清關申報 (Import entry clearance) 。
 - 海關會透過TSW或報關行通知。

動物類食品 Animal products

- 動物性產品包括任何種類的肉類（新鮮的或醃製的）、雞蛋或乳製品。進口動物產品需要滿足MIP所規定之要求。
- 根據MPI (Ministry for Primary Industries)要求，必須透過例行檢驗決定產品是否有資格進入紐西蘭
 - Import health standards
 - Importing fibre, skin and trophies
 - Importing food
 - Importing food for animals

In association with

Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua

business.govt.nz

Biosecurity for importers

Biosecurity protects the health and safety of all New Zealanders and the welfare of our natural environment and Māori taonga. New Zealand's biosecurity is managed by the Ministry for Primary Industries (MPI).

3.2. 輸銷流程

產品的無牛肉成分聲明

Appendix 1: Foods for which non-beef declarations may be made

- (1) There is a provision in the Import Entry to make a "Non-Beef" declaration, where the product is one that could be thought to contain beef, but either:
- a) does not contain any beef; or
 - b) contains only minimal amounts of beef (less than 5% of the product is beef)
- (2) The following is a full list of foods for which a Non-Beef Declaration can be made if applicable.

"NON-BEEF DECLARATION" If product does not contain bovine ingredients, importer or Customs agent can declare "no beef" for product captured under the following:	
0210 Meat and edible meat offal, salted, in brine, dried or smoked; edible flours and meals of meat or meat offal	
0210.99.30.	Other Including Edible Flours And Meals Of Meat Or Meat Offal - Other Animals
0504 Guts, bladders and stomachs of animals (other than fish), whole and pieces thereof, fresh, chilled, frozen, salted, in brine, dried or smoked	
0504.00.00.49J	Vells (Rennet Bags).
0504.00.00.89H	Other Guts Bladders And Stomachs Of Animals- Whole And Pieces Thereof
0506 Bones and horn-cores, un-worked, defatted, simply prepared (but not cut to shape), treated with acid or de-gelatinised; powder and waste of these products	
0506.10.00.00F	Ossein and Bones Treated with Acid
0506.90.00.01C	Bone Meal or Powder
1502 Fats of bovine animals, sheep or goats, other than those of heading 15.03	
1502.90.00.10E	Fats Of Bovine Animals Sheep Or Goats From Bones Or Waste Crude
1502.90.00.15F	Refined Fats From Bones Or Waste Of Bovine Animals Sheep Or Goats - Neats Foot

含有牛肉產品

確認含有牛肉成分的「嚴格規範性食品」(Food of High Regulatory Interest)

- 含於食品中的成分/**Included foods**：牛肉、牛肉製品、含牛肉及牛肉製品的食品
- 排除條款/**Excluded foods**：膠原蛋白、明膠、不溶性雜質含量最高(達相對重量0.15%)的牛脂，以及由該牛脂製成的衍生物、皮和皮製品、磷酸二鈣、牛凝乳酶、含有少於 5% 牛肉和/或牛肉製品食品、含有牛脂但不含任何牛肉或其他牛肉製品的烘焙產品、除牛肉製品以外食品、油炸食品牛脂（例如薯片和其他零食）

以下食品中所用肉品是做為調味品或從牛肉或牛脂中提取萃取物：

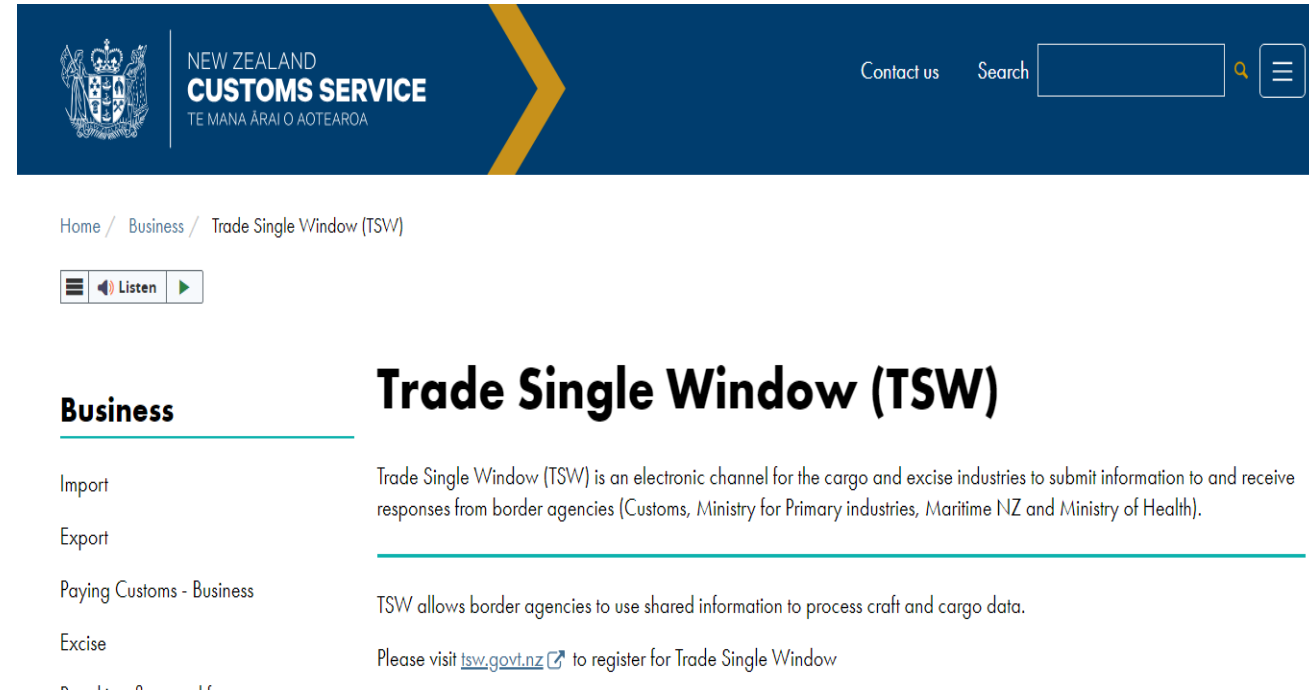
- 調味料及調味製品（如調味醬料、高湯粉、高湯塊、乾拌醬料、火鍋湯底）
- 方便食品（例如泡麵、方便飯、方便湯）；
- 沙拉醬和沾醬

含有牛肉製品的膳食補充品（例如含有膽汁萃取物或骨粉的膳食補充品）

3.2. 輸銷流程

3. 取得生物安全入關許可 (Biosecurity Clearance)

- 生物安全入關許可申請應檢附
 - － 產地證明
 - － 官方檢疫證明 (若為可輸出之國家)
- 取得生物安全入關許可時，海關會透過TSW或報關行通知。
- 一般食品通過生物安全入關許可後即可於紐西蘭販售
- 一般食品以外之食品需要進行食品安全入關許可，才可進入紐西蘭販售。

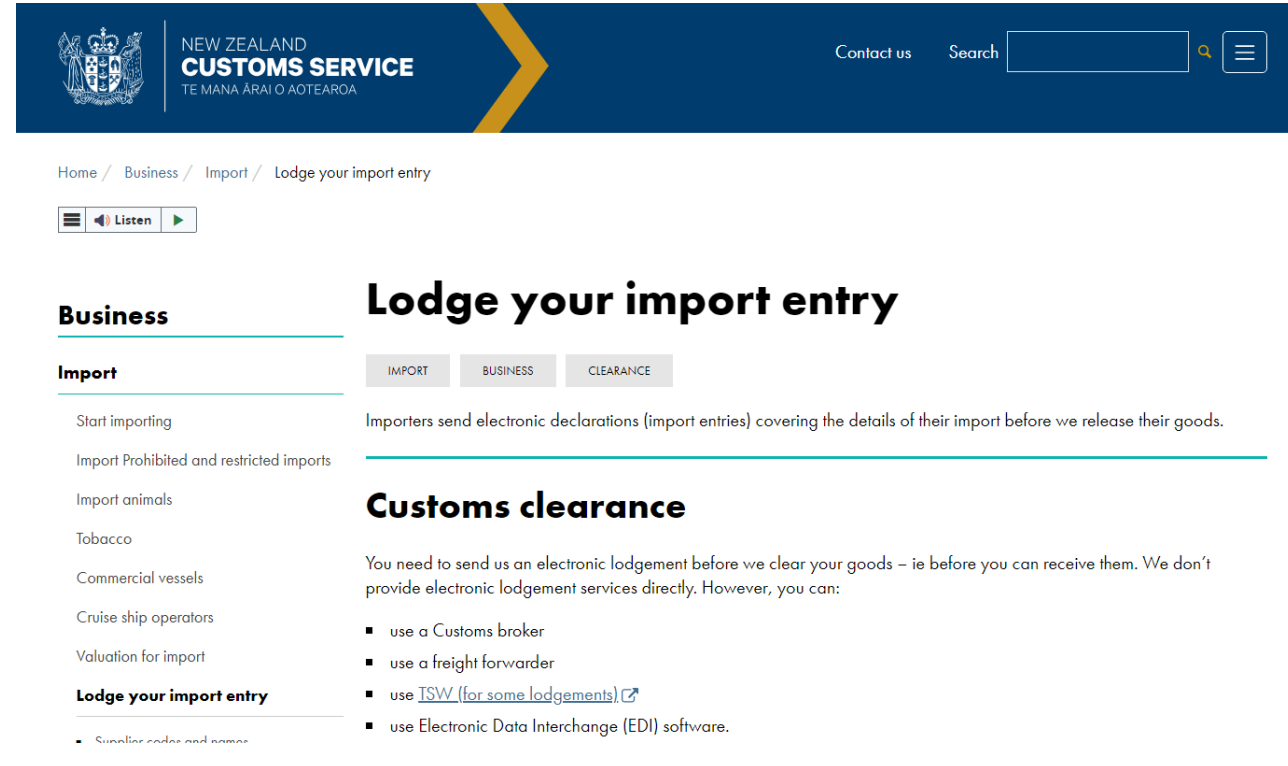


The screenshot shows the New Zealand Customs Service website. The header includes the New Zealand Coat of Arms, the text "NEW ZEALAND CUSTOMS SERVICE TE MANA ĀRAI O AOTEAROA", and links for "Contact us" and a search bar. The breadcrumb trail reads "Home / Business / Trade Single Window (TSW)". A "Listen" button is visible. The main content area is titled "Trade Single Window (TSW)" and describes it as an electronic channel for cargo and excise industries to submit information and receive responses from border agencies (Customs, Ministry for Primary Industries, Maritime NZ and Ministry of Health). It also states that TSW allows border agencies to use shared information to process craft and cargo data and provides a link to tsw.govt.nz to register for Trade Single Window.

3.2. 輸銷流程

4. 通知須進行食品安全入關 (Food Safety Clearance)

- 「嚴格規範性食品」 (Food of High Regulatory Interest) 或 「加強規範性食品」 (Food of Increased Regulatory Interest) 須取得**食品安全入關許可**，才可進入紐西蘭販售。
- 如取得食品安全入關許可方能入關，海關會透過**TSW**或**報關行**通知。
- 提交食品安全入關許可申請的方式有兩種
 - － 使用TSW
 - － 填妥食品安全入關申請表以電子郵件方式寄送至中央清關所 ([Central Clearing House](#))



The screenshot shows the New Zealand Customs Service website. The header includes the New Zealand Coat of Arms, the text 'NEW ZEALAND CUSTOMS SERVICE TE MANA ARAI O AOTEAROA', and links for 'Contact us' and a search bar. The main navigation bar shows 'Home / Business / Import / Lodge your import entry'. Below this is a 'Listen' button. The 'Business' section is active, with a sub-section 'Import' listing various categories: 'Start importing', 'Import Prohibited and restricted imports', 'Import animals', 'Tobacco', 'Commercial vessels', 'Cruise ship operators', and 'Valuation for import'. The 'Lodge your import entry' section is highlighted, showing three tabs: 'IMPORT', 'BUSINESS', and 'CLEARANCE'. The 'Lodge your import entry' page content explains that importers send electronic declarations (import entries) before goods are released. It also provides a 'Customs clearance' section with instructions on how to lodge goods electronically, listing options: use a Customs broker, use a freight forwarder, use TSW (for some lodgements), or use Electronic Data Interchange (EDI) software.

3.2. 輸銷流程

5. 提供相關資訊

- 必須提供以下資訊
 - 託運物品的發票
 - 託運的提單或空運單
 - 任何官方證書或製造商聲明
- 不同國家與紐西蘭簽訂之入關條件不同，請參閱《[輸入食品至紐西蘭](#)》附件2。
- 如官方證書或製造商聲明是用於確認產品的安全性和適用性，因此每種食品類型都需要單獨的證書或聲明。

3.2. 輸銷流程

6. 查核、抽樣及檢驗

- 通過官方證書或製造商聲明檢查的食品也還是有可能會需要進行查核。
- 有些食品必須經由抽樣及檢驗取得食品安全入關許可。抽樣頻率由**食品安全官** (Food Safety Officer, FSO) 決定。
- FSO會通知輸入商，請輸入商將商品移動至存放地。
- 輸入商需要
 - 告知產品存放之地點
 - 同意FSO進行檢查
 - 提供貨物的完整清單，包括批次詳細信息
 - 選擇核可之實驗室進行檢驗
 - 支付相關費用
 - 抽樣日起 3 個月內向 FSO 提供測試結果。
- 實驗室清單

3.2. 輸銷流程

6. 查核、抽樣及檢驗

FSO規定之抽樣方法

- 檢查批號和確認貨品的內容物，並抽取適當的產品數量及批次。
- 為每個樣品單獨貼上標籤，用樣品膠帶密封樣品，並填寫樣品隨附的實驗室樣品表。實驗室樣品提交表的副本將與樣品一起放入容器中，容器將由 FSO 密封。
- 將樣品送至輸入商指定之實驗室。



3.2. 輸銷流程

7. 取得食品安全入關許可

- 取得MPI通知食品安全入關許可前，不可移動輸入產品
- 依照入關許可上的指示進行操作
- 海關會透過TSW或報關行通知取得入關許可
- 若食品被認定為不安全或不適合供人食用時可能會被
 - 要求重新加工直至可安全銷售為止
 - 退回輸出國
 - 銷毀
- 或可能被要求重新貼標，以符合食品標示之要求

3.2. 輸銷流程

MPI 所列舉適用於所有進口商的規則 Rules for all importers

- **食品產品**：進入紐西蘭的可能含害蟲或生物體，因此需要遵循進口衛生標準。
- **其他產品**：可能有自動物或植物的來源，因此海運貨櫃、二手車輛、機械和舊輪胎入境時都包含生物安全風險。
- 為了達到進口產品的衛生標準要求，業者於進口產品前需準備相關證書。包括植物檢疫（植物健康）證明書、動物衛生證明或 CITES 證明。
- 貨物抵達紐西蘭後，將由 MPI 邊境清關服務進行檢查和清關，才放行。
 - 請注意!! 若有不符合紐西蘭法律的商品，可能會被銷毀或運回原產國，費用由貨主負擔。
 - 如果檢附證書遺失、不正確或不完整，貨物可能會被銷毀或運回其來源國。
 - 含有害蟲或疾病的貨物將被處理或銷毀。

Biosecurity for importers

Biosecurity protects the health and safety of all New Zealanders and the welfare of our natural environment and Māori taonga. New Zealand's biosecurity is managed by the Ministry for Primary Industries (MPI).

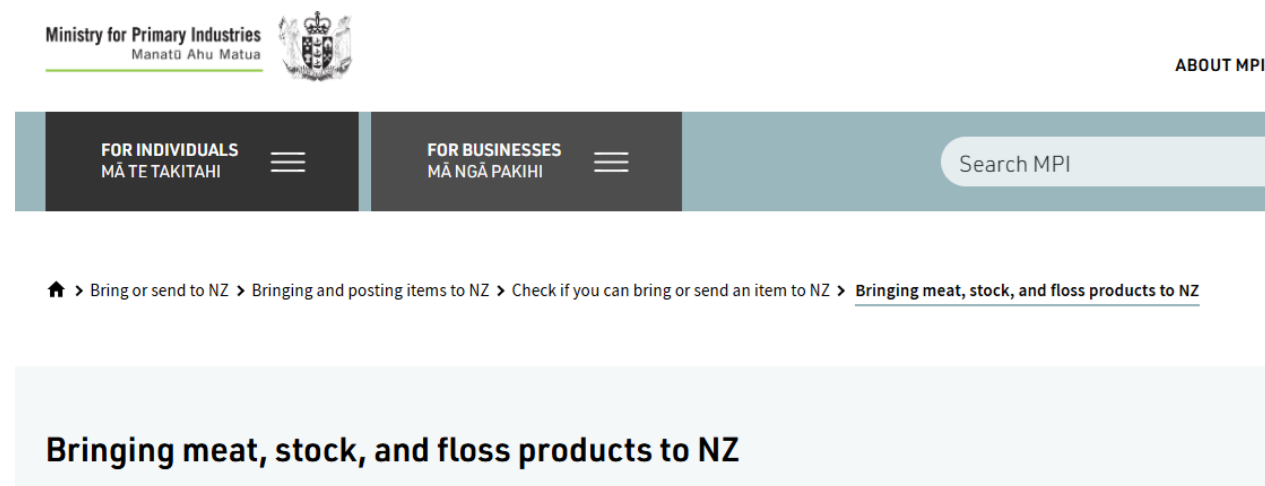


3.3. 參考資料與法規 (June, 2024更新)

輸銷或攜帶肉類、濃縮湯品及肉鬆至紐西蘭 **Bringing meat, stock, and floss products to NZ**

相關規範等參考資料來源

- [Pork products \(豬肉類產品\)](#)
- [Beef, lamb, mutton, goat, venison, kangaroo, possum, and rabbit products \(牛肉、羊肉等\)](#)
- [Insect and arachnid products](#)
- [Alligator and crocodile](#)
- [Vegan meat substitute](#)
- [Other meat products \(其他肉類產品\)](#)
- [Sausage casings \(腸衣\)](#)
- [Stocks and floss \(濃縮肉類湯品和肉鬆\)](#)
- [Regions that are free from foot and mouth disease \(來源地區無口蹄疫情\)](#)



3.3. 參考資料與法規 (June, 2024更新)

- [ISPM 15](#) (REGULATION OF WOOD PACKAGING MATERIAL IN INTERNATIONAL TRADE 2023)
- [木製包裝材料](#) (Wood Packaging Material from All Countries, 2023)
- [食品規範](#) (Food Regulations 2015, Version July, 2023)
- [食品標示指引](#) (A guide to Food Labelling Feb, 2023)
- [食品輸入](#) (Importing Food 2024)
- [基因改造食品及原料](#) (Genetically modified food and ingredients 2013)
- [經放射線處理之食品及原料](#) (Irradiated food and ingredients 2015)
- [經第三國加工之動物源產品](#) (Animal Products that have Undergone Third Country Processing 2023)
- [營養補充食品](#) (Supplemented food 2016)
- [第三國加工處理之動物產品之輸入健康標準](#) (Import Health Standard: Animal Products that have Undergone Third Country Processing, 2023)
- [農化物最大殘留量](#) (Maximum Residue Levels for Agricultural Compounds 2024)
- [澳大利亞紐西蘭食品標準法典](#) (Food Standards Code, 2023)
- [輸入食品至紐西蘭](#) (Importing food into New Zealand, 2024)

謝謝聆聽
敬請指教

.....



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>